---------BISCUITS-DOSEURS---------

INGRÉDIENTS

Biscuits

- 1 t et 2 c. à table (280 ml) beurre
- 1/3 t (80 ml) sucre granulé
- 1/2 t (125 ml) cassonade
- Le jaune d'un gros œuf
- 2 c. à thé (10 ml) extrait de vanille
- 2 t (500 ml) farine tout usage
- 1/2 c. à thé (3 ml) sel
- 1 t (250 ml) mini grains de chocolat

Fond du doseur

- 1 t (250 ml) pastilles de moulage – chocolat noir

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à popovers (ou à muffins, celui à popovers étant plus profond).
2. Dans un grand bol, défaire en crème le beurre, le sucre et la cassonade. Ajouter le jaune d'œuf et la vanille et bien mêler. Ajouter graduellement la farine et le sel. Bien mêler. Ajouter les grains de chocolat et mêler uniformément. Le résultat donnera une pâte qui s'émiette.
3. Façonner les verres doseurs dans le moule en créant des parois d'environ 1/4 po (0,5 cm). Refroidir de 20 à 30 min. avant de cuire.
4. Cuire au four environ 20 min. ou jusqu'à ce que la pâte commence à dorer. Sortir du four et laisser refroidir entièrement.
5. Verser les pastilles de moulage fondues au fond des doseurs. Laisser reposer 1 min. et enlever l'excès de chocolat. Bien refroidir, pour laisser durcir le fond de chocolat.

Remplir de boisson bien froide Silk CajouCrémeux !

DONNE 12 DOSEURS